EN	Manual instruction
FR	Manuel d'instructions
IT	Istruzioni manuali
DE	Bedienungsanleitung
NL	Instructie in handleiding
ES	Manual de instrucciones
PT	Manual de instruções
EL	Εγχειρίδιο οδηγιών
SV	Manualanvisning
DA	Manuel vejledning
NO	Manuell instruksjon
FI	Oppaan ohjeistus
PL	Instrukcja obsługi
CZ	Návod s pokyny
SK	Pokyny na obsluhu
RO	Manual de instrucțiuni
BG	Ръчно обучение
HU	Útmutató előírások
SR	Priručnik sa uputstvima
HR	Korisnički priručnik
SQ	Udhëzimet e manualit
MK	Упатство со прирачник
ET	Kasutusjuhend
LT	Instrukcijų vadovas
LV	Manuāla instrukcija
SL	Priročnik z navodili

Annexe

Consignes de sécurité

- Pour garantir l'utilisation la plus optimale de l'énergie, veuillez laisser tous les accessoires internes tels que les paniers, les tiroirs, les clayettes et le bac à glaçons sur leur position indiquée par le fabricant.
- Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme appareil encastré.

Instructions d'installation

Pour les appareils de réfrigération avec classe climatique

Selon la classe climatique, cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé dans une plage de températures ambiantes telle que spécifiée dans le tableau suivant.

La classe climatique figure sur la plaque signalétique. L'appareil peut ne pas fonctionner correctement s'il est utilisé à des températures situées en dehors de la plage spécifiée.

La classe climatique figure sur l'étiquette apposée à l'intérieur de votre réfrigérateur.

Plage de températures efficace

Le réfrigérateur a été conçu pour un fonctionnement normal dans la plage de températures spécifiée par sa classe énergétique nominale.

Classe	Symbole	Plage de températures ambiantes (°C)	
		CEI 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Climat tempéré étendu	SN	+10 à +32	+10 à +32
Climat tempéré	N	+16 à +32	+16 à +32
Climat subtropical	ST	+16 à +38	+18 à +38
Climat tropical	T	+16 à +43	+18 à +43

REMARQUE

Les performances de refroidissement et la consommation électrique du réfrigérateur peuvent être affectées par la température ambiante, la fréquence d'ouverture de la porte et l'emplacement du réfrigérateur. Nous vous recommandons de régler la température comme approprié.

RT5000_6000_DA68-04283F-00.indb 6 2020-12-22 10:33:37

Consignes relatives à la température

Température recommandée

Réglage de température optimal pour le stockage d'aliments :

- Réfrigérateur : 3 °C
- Congélateur : -19 °C
- Réfrigérateur avec Congélateur convertible : 3 °C
- Modèles à bouton : Réglage de température optimal pour le stockage d'aliments :
- Réfrigérateur : 3 niveaux (3 °C) / Congélateur : 3 niveaux (-19 °C)

Refroidissement rapide

La fonction Refroidissement rapide accélère le processus de refroidissement (ventilateur à vitesse maximale). Le réfrigérateur continue de fonctionner à vitesse maximale pendant deux heures et demie, avant de revenir à la température précédente.

Congélation rapide

La fonction Congélation rapide accélère le processus de congélation avec le ventilateur à vitesse maximale. Le congélateur fonctionne à vitesse maximale durant 50 heures avant de revenir à la température précédente. Pour congeler une grande quantité d'aliments, activez la fonction Congélation rapide au moins 20 heures avant de placer les aliments dans le congélateur.

REMARQUE

Lorsque vous utilisez cette fonction, la consommation d'énergie du réfrigérateur augmente. N'oubliez pas de la désactiver lorsque vous n'en avez plus besoin et de régler à nouveau la température d'origine.

Conseils de stockage pour une préservation optimale (modèles applicables uniquement)

Recouvrez les aliments afin de conserver leur humidité et éviter qu'ils ne récupèrent les odeurs des autres aliments. Pour une grande casserole contenant des aliments tels que de la soupe ou un ragoût, veuillez répartir son contenu en plusieurs portions plus petites que vous mettrez dans des récipients peu profonds avant de les mettre au réfrigérateur. Pour un gros morceau de viande ou un poulet entier, veuillez le couper en morceaux de plus petite taille ou le placer dans des récipients peu profonds avant de le mettre au réfrigérateur.

Positionnement des aliments

Clayettes	Les clayettes sont réglables afin de pouvoir les adapter aux divers emballages.
Compartiment spécialisé (modèles applicables uniquement)	Les tiroirs à légumes étanches offrent un environnement de stockage optimal pour les fruits et légumes. Les légumes requièrent un taux d'humidité élevé tandis que les fruits ont besoin d'un faible taux d'humidité. Les tiroirs à légumes sont équipés de dispositifs de contrôle permettant de réguler le taux d'humidité. (*Selon le modèle et les options disponibles) Un tiroir à viande à température réglable optimise le temps de stockage des viandes et fromages.
Stockage dans la porte	Ne stockez pas les denrées périssables dans la porte. Les œufs doivent être stockés dans leur emballage en carton sur une clayette. La température des bacs de stockage de la porte fluctue davantage que celle dans le compartiment. Maintenez la porte fermée le plus possible.
Compartiment du congélateur	Vous pouvez stocker des aliments surgelés, faire des glaçons et congeler des aliments frais dans le compartiment du congélateur.

REMARQUE

Congelez uniquement des aliments frais et non abimés. Conservez les aliments devant être congelés loin des aliments déjà congelés. Pour prévenir la perte de saveur ou le séchage des aliments, placez-les dans des récipients hermétiques.

RT5000_6000_DA68-04283F-00.indb 7 2020-12-22 10:33:37

Annexe

Tableau des périodes de stockage au réfrigérateur et au congélateur

La durabilité de la fraîcheur des aliments dépend de la température et de l'exposition à l'humidité. Étant donné que les dates des produits n'indiquent pas comment utiliser les produits en toute sécurité, reportez-vous à ce tableau et suivez les conseils qui y figurent.

Produits laitiers

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Lait	1 semaine	1 mois
Beurre	2 semaines	12 mois
Crème glacée	-	2 à 3 semaines
Fromage naturel	1 mois	4 à 6 mois
Fromage à la crème	2 semaines	Non recommandé
Yaourt	1 mois	-

Viande

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Rôtis frais, steaks frais, côtelettes fraîches	3 à 4 jours	2 à 3 mois
Viande crue fraîche, bœuf à braiser	1 à 2 jours	3 à 4 mois
Bacon	7 jours	1 mois
Saucisses, viande crue de porc, bœuf, dinde	1 à 2 jours	1 à 2 mois

Volaille / Œufs

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Viande de volaille fraîche	2 jours	6 à 8 mois
Salade à la volaille	1 jour	-
Œufs, frais dans leur coquille	2 à 4 semaines	Non recommandé

Poisson / Fruits de la mer

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Poisson frais	1 à 2 jours	3 à 6 mois
Poisson cuit	3 à 4 jours	1 mois
Salade au poisson	1 jour	Non recommandé
Poisson séché ou mariné	3 à 4 semaines	-

RT5000_6000_DA68-04283F-00.indb 8 2020-12-22 10:33:37

Fruits

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Pommes	1 mois	-
Pêches	2 à 3 semaines	-
Ananas	1 semaine	-
Autres fruits frais	3 à 5 jours	9 à 12 mois

Légumes

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Asperges	2 à 3 jours	-
Brocoli, choux de Bruxelles, petits pois, champignons	3 à 5 jours	-
Chou, chou-fleur, céleri, concombre, laitue	1 semaine	-
Carottes, betteraves, radis	2 semaines	-

Informations du modèle et commande de pièces de rechange

Informations du modèle

Pour accéder à l'enregistrement EPREL du modèle :

1. Allez sur le site Internet https://eprel.ec.europa.eu.
2. Trouvez l'identifiant du modèle sur l'étiquette énergétique de l'appareil et saisissez-le dans le champ de recherche.
3. Les informations relatives à l'étiquetage énergétique du modèle s'affichent.

Informations sur les pièces

- Période minimale de disponibilité des pièces de rechange nécessaires à la réparation de l'appareil
  - 7 ans pour les thermostats, capteurs de température, cartes de circuit imprimé et sources d'éclairage, poignées de porte, charnières de porte, bacs, paniers (boîtes ou tiroirs)
  - 10 ans pour les joints de porte
- La période minimale de garantie fournie par le fabricant pour l'appareil de réfrigération est de 24 mois.
- Informations pertinentes pour commander des pièces de rechange, directement ou via d'autres intermédiaires proposés par le fabricant, l'importateur ou le représentant agréé
- Vous trouverez des informations pour une réparation par des professionnels sur le site Internet http://www.samsung.com/support.
  Vous trouverez le guide de réparation pour l'utilisateur sur le site Internet http://samsung.com/support.

RT5000_6000_DA68-04283F-00.indb 9 2020-12-22 10:33:37

DA68-04283F-00

RT5000_6000_DA68-04283F-00.indb 108 2020-12-22 10:33:46